

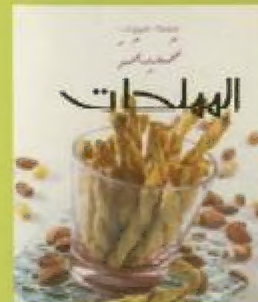
سلسلة شهوات

شبه

الحلويات العصرية



BRAMNET.COM
aliaa pink



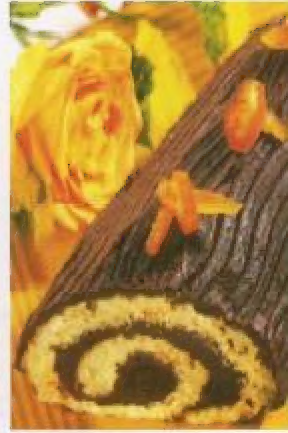
مكتبة الأمة

15-17 زنقة الإمام القسطلاني، الأحباس - الحار البيضاء

الهاتف : 022 31 94 89 - 022 44 07 44

فاكس : 022 30 66 69

E-mail : alouma@menara.ma



- 36 - صابلي بكريمة البرتقال
- 38 - شارلوط بالشكلاط
- 40 - شارلوط بالفريز
- 42 - قلب بثلاث أنواع الشكلاط
- 44 - حلوى بالجين والفريز
- 46 - حلوى باللوز والكركاع
- 48 - حلوى بالشكلاط والمشماش
- 50 - طرطة بالشكلاط والفريمبواز
- 52 - طرطة بالليمون الحامض والشكلاط
- 54 - طرطة الإجاوص واللوز
- 56 - طرطة بالفواكه
- 58 - بسكويت السافوا - عجينة جينواز
- 60 - كريم باتسيير - كريمة الشانتي
- 62 - كريمة الزبدة (1) - كريمة الزبدة (2)

- 4 - فريزي بالفسق
- 6 - باقاروا بالإجاوص
- 8 - فوري نوار
- 10 - حلوى بموس فقمبواز
- 12 - حلوى بالكوي
- 14 - حلوة بالفريز
- 16 - حلوى بالفواكه
- 18 - حلوى بالجين والفواكه المعسلة
- 20 - حلوى بكريمة التيراميسو
- 22 - حلوى بكريمة الزبدة
- 24 - حلوى أبير
- 26 - ملفوف بالفسق
- 28 - ملفوف بالفريز
- 30 - ملفوف بالشكلاط
- 32 - ميل فاي برايني
- 34 - ميل فاي ببسكويت صابلي



فريزي بالفستق Fraisier

المقادير:

بسكويت الجينواز

200 غ كريم باتشيري

بالفستق Pistache

250 غ كريم الزبدة

500 غ فريز

السيرو:

50 غ ماء

50 غ سكر سنيدة

للتزيين:

100 غ مربى

50 غ شكلاط أسود

1 ورقة جيلاتين

طريقة التحضير:

- ◆ في كصرولة فوق النار يحضر السيرو.
- ◆ تقطع الجينواز دوائر بالأطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- ◆ تخلط كريم باتشيري مع كريم الزبدة لنحصل على كريم موسلين.
- ◆ يغسل الفريز ويقطع شرائح على الطول.
- ◆ في كصرولة فوق النار يسخن المربى، تبلل ورقة جيلاتين حتى تلين ثم تضاف إليه مع التحريك حتى تذوب.
- ◆ فوق صفيحة مغطاة بالورق الألمنيوم تصنف القوالب الفردية بوضع بداخلها قطعة جينواز، تملأ بالسيرو.
- ◆ تصنف شرائح الفريز في الجانب الداخلي للإطار ثم تملأ بكريمة الموسلين وقطع الفريز وتغطى بقطعة بسكويت الجينواز يصب فوقها المربى ثم تدخل للثلاجة لتبرد.
- ◆ يوضع الشكلاط المذوب في جيب حلواني من ورق السيليفريزي ثم يزين به وجه الحلوى.



بافاروا بالإجاص

طريقة التحضير

- ♦ يقشر الإجاص ويطحن
- ♦ توضع أوراق جيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- ♦ تطرب القشدة الطرية
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الحليب المغلى ويوضع الكل فوق نار هادئة مع التحريك حتى يتغثر الخليط هكذا نحصل على كريمة إنجليزية
- ♦ تصفى أوراق جيلاتين وتذوب في الكريمة الإنجليزية وهي ساخنة تترك تبرد قليلا.
- ♦ نضيف الإجاص المطحون للكريمة الإنجليزية ثم القشدة الطرية هكذا نحصل على بفرى بالإجاص.
- ♦ يقطع بسكويت الجينواز بقوالب حلوى فردية. يوضع وسط كل قالب قطعة بسكويت، تملأ بالفبرى وتدخل للتلاجة حتى تبرد..
- ♦ يقدم البفرى مزين بالشرفة، الإجاص والفريز

ملاحظة:

يمكن استعمال قالب حلوى كبير عوض القوالب الفردية.

المقادير:

- بسكويت جينواز
- 2 حبات إجاص
- 6 أصفر البيض
- 150 غ مكر صقيل
- 1/2 لتر حليب
- 6 أوراق جيلاتين
- 20 سل قشدة طرية

للترزين:

- قرفة
- إجاص
- فريز

فوري نوار Forêt noire

طريقة التحضير

- ♦ تطرب القشدة الطرية مع السكر الصقيل
- ♦ توضع الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلين.
- ♦ يطرب ابيض البيض حتى يصبح كالطنج.
- ♦ يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم يزال من فوق النار تضاف إليه الجيلاتين مع التحريك ثم أصفر البيض وأبيض المطرب ويخلط الكل للحصول على موس الشكلاط.
- ♦ يؤخذ إطار مربع (20x20) توضع فيه القطعة الأولى من بسكويت الجينواز، تسقى بالسبرووتزين بموس الشكلاط ثم تقطى بالقطعة الثانية من بسكويت الجينواز، التي تسقى بالسبرو ثم تزين بالقشدة الطرية وحب ملوك وتغطى بالقطعة الثالثة من بسكويت الجينواز التي تزين بالقشدة المطرية وتدخل للثلاجة لتبرد .
- ♦ تخرج الحلوى من الثلاجة وتزين بالشكلاط المحكوك.

المقادير:

- 3 مربعات (20x20) بسكويت جينواز
- بالشكلاط
- 20 مل قشدة طرية
- 50 غ سكر صقيل
- 200 غ حب الملوك بدون نوى
- 10 مل سبرو

موس بالشكلاط:

- 200 غ شكلاط أسود
- 1 ورقة جيلاتين
- 2 أصفر البيض
- 2 أبيض البيض

للتزيين:

- شكلاط محكوك



حلوى بموس فغمبواز Framboisier

طريقة التحضير

- ♦ توضع جيلاتين في الماء البارد حتى يصبح رخو،
- ♦ يطحن الفرمبواز ويصفى و نحتفظ بـ 20 سل من عصيره.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض يضاف إليه الحليب المغلى ويوضع الكل فوق النار مع التحريك حتى تتخثر الكريمة ونحصل على كريمة إنجليزية. نضيف إليها الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب تترك تبرد ثم نضيف عصير الفرمبواز.
- ♦ تطرب القشدة الطرية وتضاف إلى الكريمة مع التحريك للحصول على موس الفرمبواز.
- ♦ تقطع الجينواز دوائر بالإطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- ♦ نضع دائرة الجينواز في أسفل الإطار ثم يصب فوقها الموس الفرمبواز.
- ♦ تدخل لثلاجة حتى تبرد.
- ♦ يزين وجه الحلوى بالقشدة الطرية المطرية وحبات الفرمبواز.

المقادير:

- بسكويت جينواز
- 500 غ فرمبواز
- 4 أصفر البيض
- 125 غ سكر سفيدة
- 25 سل حليب
- 10 سل قشدة طرية
- 5 أوراق جيلاتين

للتزين:

- 5 سل قشدة طرية
- مطرية
- فرمبواز

BRANJNET.COM
aiaa pink

حلوى بالكيوي

طريقة التحضير

- ♦ يطحن المشمش حتى نحصل على كولبي Coulis.
- ♦ نضع أوراق الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلتين.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر ثم نضيف الحليب المغلي وبعاد الكل فوق النار مع التحريك حتى نحصل على كريمة إنجليزية نضيف إليها أوراق الجيلاتين مع التحريك حتى تنوب وتترك جانباً حتى تبرد.
- ♦ نضيف كولبي المشمش إلى الكريمة ثم القشدة المطرية.
- ♦ يشطع بسكويت الجينووا دوائر بالافطار الذي سنحضر فيه الحلوى.
- ♦ نضع قطعة البسكويت في أسفل الإطار ثم يملأ بالكريمة تدخل الحلوى للثلاجة لتبرد.
- ♦ تزال الحلوى من الإطار وتزين بدوائر الكيوي واللوز المحمر.

المقادير:

- 200 غ مشمش
- 20 سل قشدة مطرية
- 4 أصفر البيض
- 25 سل حليب
- 125 غ سكرالمنيدة
- 6 أوراق جيلاتين

للتزيين:

- لوز مبرمش محمر
- 2. كيو كيو



حلوة بالفريز

المقادير :

قطعة جينواز بالشكلاط

قطعة جينواز باللوز

200 غ فريز

200 غ جين أبيض

20 سل قشدة طرية

100 سكر صقيل

2 أوراق جهلاتين

3 ملاعق كبيرة مربى

10 سل عصير البرتقال

للتزيين :

3 ملاعق كبيرة مربى

حب الملوك

1 ورقة جهلاتين

طريقة التحضير :

♦ يطحن الفريز مع السكر لتحصل على عصير .

♦ توضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تلين ثم تذوب في 2

ملاعق كبيرة من الماء.

♦ تطرب القشدة الطرية

♦ يطرب الجين الأبيض مع عصير الفريز نضيف إليه أوراق

الجيلاتين المذوبة والقشدة المطرية، يخلط الكل جيدا حتى نحصل

على كريمة.

♦ يليس إطار مربع بقطعة الجينواز بالشكلاط، تسقى بعصير

البرتقال وتغطى بنصف كمية الكريمة، نضع فوقها قطعة الجينواز

باللوز طبقة رقيقة من المربى وباقي الكريمة.

♦ يطحن المربى ويصفى ثم نضيف ورقة الجيلاتين المذابة، ويصب

فوق الحلوى ثم تدخل للثلاجة حتى يبرد لمدة ساعتين.



حلوى بالفواكه

طريقة التحضير

♦ تخلط الكريمة بالتسيير مع بودرة اللوز نضيف إليها القشدة الطرية المطرية.

♦ يابس قالب كيك مستطيل الشكل بيسكويات الجينواز من الجوانب الثلاث، يملأ بقليل من الكريمة، تصفح فوقها قطع الكيوي، تغطي بالكريمة ثم يصفق الفريز نضيف الكريمة ثم انصاف المشمش التي تغطي بالكريمة وقطعة الجينواز ندخل الحلوى للثلاجة لمدة ساعة

♦ تقطع الحلوى قطع فريدة .

ملاحظة :

- يقطع مستطيل الجينواز إلى أربع حصص بقياس قالب الكيك.

مقادير البسكويات :

مستطيل بسكويات جينواز

(23X 28)

200 غ كريم باتسيير

100 غ بودرة اللوز

10 سم قشدة طرية

2 حبات كيوي

200 غ فريز

200 غ شمش

حلوى بالجبن والفواكه المعسلة

طريقة تحضير السيرو:

♦ في كصرولة يذوب سكر سنيده في الماء ويترك الكل فوق النار حتى الغليان ثم يترك ليبرد

طريقة التحضير

♦ يقطع بسكويت الجينواز على شكل دوائر.

♦ يخلط الجبن الأبيض مع السكر الضيق ثم تضيف إليه الفواكه. قشرة البرتقال، المشمش اليابس واللوز يخلط الكل جيداً ثم تضيف القشدة الطرية المطربة.

♦ نأخذ قالب الحلوى يوضع في أسفله قطعة بسكويت الجينواز تسقى بالسيرو ثم يملأ بخليط الجبن ثم يغطى بقطعة من بسكويت الجينواز، يدخل القالب للثلاجة.

♦ يطلع المري، يصفى ثم يزين به وجه الحلوى قبل التقديم

ملاحظة:

- يمكن عدم استعمال القشدة الطرية.
- بسكويت الجينواز يقطع بالقالب الذي سيحضّر فيه الحلوى.

المقادير:

بسكويت جينواز منسم

بالحوامض

200 غ جبن أبيض

50 غ لوز محمر

ومهرمش

50 غ سكر صيقيل

50 غ فواكه معسلة

مقطعة

20 غ قشرة برتقال

معسلة مقطعة

20 غ مشمش يابس

تقطع

5 سل قشدة طرية

للتزيين:

مري حب الملوك

السيرو:

50 غ سكر سنيده

50 غ ماء



حلوى بكريمة التيراميسو

طريقة التحضير :

- يخلط الحين مع السكر الصقيل تضاف إليه الكريمة الإنجليزية والقشدة الطرية للحصول على كريمة تيراميسو .
- تقطع الجبنواز دوائر .
- توضع قطعة بسكويت الجبنواز في الإطار تسقى بالقهوة ثم يملأ الإطار بكريمة التيراميسو . وتغطى بقطعة ثانية من بسكويت جبنواز التي تسقى بدورها بالقهوة . وتدخل الحلوة للمجمد .
- يزين وجه الحلوى ببودرة الكاكاو والجوانب بقطع الشكلاط .

المقادير :

- بسكويت جبنواز
- 2 ملاعق كبيرة من
- القهوة
- 12 سل كريمة إنجليزية
- 200 غ جبن ماسكربون
- Mascarpone
- 20 غ سكر صقيل
- 2 ملاعق كبيرة قشدة
- طرية مطبوخة
- للتزيين :
- بودرة الكاكاو
- قطع الشكلاط

حلوى بكريصة الزبدة

طريقة التحضير

- يخبز عجينة اللوز مع قليل من الملون حتى نحصل على اللون المرغوب، فيه ترش طاولة بقليل من النشا ويمد فوقها عجينة اللوز.
- يقطع بسكويت الجيتواز دوائر وتطرب كريمة الزبدة مع البرانلي.
- تأخذ قطعة بسكويت تسقى بالسيرو، تغطى بكريصة الزبدة، توضع فوقها قطعة أخرى من البسكويت تسقى بدورها بالسيرو وتغطى بالكريمة وقطعة بسكويت الجيتواز.
- تغطى الحلوى كلها بمطابقة رقيقة من كريمة الزبدة ثم عجينة اللوز.
- يستن القوئدون في حمام مريم، يصب في جيب حلواني ويزين به وجه الحلوى.

المقادير

- بسكويت جيتواز
- 250 غ كريمة الزبدة
- 100 غ برانلي
- 10 مل سيرو
- **للتنسيق**
- عجينة اللوز Pâte
- d'amande
- ملون الخمير
- 50 غ قوئدون أبيض



حلوى أوبرا Opéra

طريقة التحضير :

- يذوب الشكولات في حمام مريم ثم تضيف إليه القشدة الطرية مع التحريك للحصول على كريمة الكناش.
- توضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلتين ويحتفظ بها.
- في كسولة فوق النار توضع القشدة والسكر سنيطة والماء يخلط الكل ويترك حتى الغليان.
- تضاف إليها بودرة الكاكاو المغريلة وأوراق الجيلاتين مع التحريك إلى أن تندمج كل العناصر للحصول على كلاصاج.
- تؤخذ قطعة بسكويت الجينواز توضع في إطار مربع توضع فوقها طبقة كريمة الزبدة تغطى بالقطعة الثانية للبسكويت ثم نصب فوقها كريمة الكناش وتغطى بالقطعة الثالثة ثم تدخل الحلوى للمجمد لمدة ساعة.
- تخرج الحلوى من المجمد، توضع فوق شبكة الحلوى ويصب فوقها الكلاصاج تدخل للقلاحة حتى تبرد.
- تقطع الحلوى فطع هردية.

مقادير العجين :

- 3 مربعات (20x20)
- بسكويت جينواز
- كريمة الزبدة منسمة
- بالقهوة

كريمة الكناش :

- 250 غ شكولات أسود
- 15 مل قشدة طرية

كلاصاج :

- 100 غ قشدة طرية
- 90 غ سكر سنيطة
- 12 مل ماء
- 50 غ بودرة الكاكاو
- 3 أوراق جيلاتين



مافوف بالفستق

طريقة التحضير :

- ♦ نأخذ قطعة البسكويت ندهن بالزبد ونضع فوقها 3/4 كمية الكريم باتسيير ثم يلف البسكويت المحضى للحصول على مافوف.
- ♦ يدهن وجه المافوف بباقي كمية الكريم باتسيير الكثيفة ويزين بالفستق المطحون وحب الملوك

ملاحظة :

- يمكن ان يعوض الفستق ببودرة اللوز مع قليل من الملون الغدائي.

مقادير المعجن :

- بسكويت السافوا
- 200 غ كريمه باتسيير
- الفستق Pistache
- 100 غ مربى حب الملوك

للتزيين :

- فستق مطحون
- حب الملوك



هانوف بالفرير

طريقة التحضير :

- بعد ما يخرج البسكويت سافوا من الفرن برش بالسنيده تزيل له الورق السيليفيريزي تقطع جوانبه بسكين حاد ثم يلف حول نفسه .
- نطرب الكريم باتسيير مع كريمه الزبدة حتى يتسجما هكذا نحصل على كريمه موسلين .
- نأخذ البسكوي بفرد (بيسك) ثم يسقى بشليل من السيرو ، يذهن بكريمه الموسلين ويزين بالفرير المقتطع . يعاد لف البسكويت المحتي هكذا نحصل على هانوف بالفرير يوضع في الثلاجه حتى يبرد .
- عند التقديم يزين الهانوف بالسكر سنيده وقطع الفرير ويقدم على شكل حصص فردية .

المقادير :

- 200 غ كريم باتسيير
- 250 غ كريمه الزبدة
- 250 غ فرير
- قليل من السيرو
- بسكويت سافوا

للترتيب :

- سكر سنيده

عصفوف بالشكلاط

مكونات العصفوف

- ✦ تقطع قشرة البرتقال المعسلة مربعات صغيرة.
- ✦ يذوب الشكلاط في حمام مريم.
- ✦ تضاف القشدة الطرية إلى الشكلاط مع التحريك حتى ينسجما.
- ✦ تضاف إليهم قشرة البرتقال.
- ✦ نأخذ قطعة جينواز تزن 3/4 كمية الشكلاط وتلف حول نفسها.
- ✦ نأخذ كمية الشكلاط المتبقية ويزين به العصفوف مع إصمائه بشكل زخرفية بالشوكة.
- ✦ يوضع العصفوف في الثلاجة حتى يبرد ثم يزين بشرائح قشرة البرتقال.

مكونات العصفوف

- عجين جينواز منسجم
- بالحوامض
- 300 غ شكلاط أسود
- 20 سل قشدة طرية
- 100 غ قشرة برتقال
- معسلة

الطريقة

- قشرة برتقال معسلة



ميل فاي براليني

تحضير البرالان

- جة كسرونة فوق النار نضع سكر سنيدة و اللوز حتى يصبح لونهما ذهبيا ثم يصب الخليط فوق ورقة الألمنيوم مدهونة بالزيت ويترك يبرد ثم يهرمش.

طريقة التحضير

- يمدد العجين الموزق بالمدلك حتى يصبح سمكه 2 مم. يوضع فوق صفيحه معطاة بالورق السيلفيريزي يتقب بالسفولة ويتقل بصففيحه اخرى حتى لايتنضج العجين أثناء الطهي ثم يدخل لقرون مسخن على درجة حرارة 200° لمدة 15 دقيقة. تزال الصففيحه من فوق العجين ثم يرش بالنسكرو الصقيل ويعاد ادخالها للقرون حتى تتحمر.

- يترك العجين الموزق يبرد ثم يقطع إلى 3 مستطيلات متساوية.
- تخلط كريمة الزبدة مع كريم بالتسيبر والبراليني هكذا نحصل على كريم موسلين براليني.

- يوضع المستطيل الأول من العجين الموزق ويعمل بكريمة الموسلين. يوضع فوق الكريمة المستطيل الثاني من العجين ونستمر في نفس العملية حتى نحصل على 3 طبقات.

- يدهن وجه الطبقة الأخيرة من العجين الموزق بالكراميل ويرين بالبرالان المهرمش.

- يدخل الميل فاي للمحمد إلى أن يبرد جيدا ثم يشطع ببيكين حاد حصص فرديه.

المقادير

- 500 غ عجين موزق
- 50 غ سكر صفيلى
- 250 غ كريمة الزبدة
- 200 غ كريم بالتسيبر
- 50 غ براليني اللوز

مقادير البرالان

- 200 غ لوزمهرمش
- 200 غ سكر سنيدة

للتزيين

- ملعقة كبيرة كراميل
- سائل



ميل فاي بيسكوييت صابلي

طريقة التحضير :

- ♦ في إناء نظيف الزبدة مع السكر بابتد إلى أ/ نحصل على كريمة
- يضاف إليها البيض. الملح، الميثيق وبودرة الكاكاو يخلط الكل حتى
- نحصل على عجينة متسجمة يلف العجين في البلاستيك الغدائي ويدخل
- للتلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ♦ فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يمدد العجين حتى يصبح سمكه 3 مم
- ثم يقطع بقالب (على شكل قلب متوسط الحجم).
- ♦ يصفى البسكوييت فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي ويدخل
- لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- ♦ يوضع البسكوييت يبرد فوق شبكة الحلوى
- ♦ ثلث كوب القشدة الطرية ونضيف إليها السكر الصقيل هكذا نحصل
- على كريمة الشانتيي.
- ♦ تزين القطعة الأولى للبسكوييت بالكريم شانتيي والفواكه تغطي
- بقطعة ثانية من البسكوييت تزين هي كذلك بالشانتيي والفواكه أما
- القطعة الثالثة تزين بسكر الصقيل فقط.

مقادير العجين :

- 150 غ زبدة
- 90 غ سكر صقيل
- بيضه
- 250 غ دقيق
- 40 غ بودرة الكاكاو
- قبصة ملح

كريمة

الشانتيي :

- 25 سل قشدة طرية
- 30 غ سكر صقيل

للتزيين :

فواكه

سكر صقيل



صابلي بكريمة البرتقال

طريقة التحضير :

♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد إلى أن نحصل على كريمة نضيف إليها بيضه، الدقيق الملح يخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة منسجم يلف في البلاستيك لفدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

♦ فوق طاولة مرشوشة بالدقيق بمدد العجين ثم يقطع منه دوائر مشنقة قطرها 10 سم، تصنف فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفييريزي ويدخل لفرد مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.

♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه اللبنا، عصير البرتقال، عصير الحامض والقشدة المحكوة.

♦ يصب الخليط في كسرولة ويوضع فوق نار متوسطة مع التحريك حتى نحصل على كريمة مخثرة، تزال من فوق النار ونضيف إليها الزبدة وتترك تبرد جانبا.

♦ تطرب انقشدة انطرية ويضيفها لكريمة البرتقال الباردة.

♦ يقشر البرتقال ويفصل كل فرع عن الآخر.

♦ نأخذ قنطرة البسكويت نضيف فوقها بشكل دائري قلع البرتقال ويملا الوسط بكريمة البرتقال ثم تغطي بقطعة أخرى من البسكويت تزين ببودرة الكاكاو

مقادير العجين :

150 غ زبدة
90 غ سكر مثيل
بيضه
250 غ دقيق
قبصة ملح

مقادير الكريمة :

10 سل عصير
البرتقال
8 سل عصير الحامض
60 غ سكر سفيدة
3 أصفر البيض
2 ملاعق كبيرة لبنا
40 غ زبدة
15 سل قشدة طرية
ملعقة صغيرة قشدة
البرتقال محكوة
ملعقة صغيرة قشدة
الحامض محكوة

للتزيين :

البرتقال
بودرة الكاكاو



شارلوط بالشكلاط

طريقة التحضير

- ♦ تقطع قطعة جينوا بنفس قياس القالب الذي ستحضرن فيه الشارلوط ثم توضع قطعة الجينوا في أسفل القالب وتصفى في جوانبه بكمية المعلقة بعدما تغطس في عصير البرتقال أو سيرو.
- ♦ يذوب الشكلاط في حمام مريم ويضاف إليه الحليب المغلى مع التحريك ثم تضيف اصفر البيض.
- ♦ يظرب أبيض البيض حتى يصيح كالثلج يضاف إليه السكر.
- ♦ تضيف أبيض البيض إلى كريمة الشكلاط برفق للحصول على قشدة الشكلاط (موس الشكلاط).
- ♦ يخلط التوت مع موس الشكلاط ويبدأ الإطار بالخليط توضع ائشارلوط في الثلاجة لمدة 12 ساعة.
- ♦ يزال إطار الختوي برفق وتزين الشارلوط بالتوت وأوراق النعناع.

المقادير

قطعة بسكويت

الجنوا

200 غ ثوت

300 غ شكلاط أسود

20 غ مكر سميكة

بسكويت

المعلقة à la Biscuits

emillère

2 بيضات

4 أبيض البيض

10 سل حديد

قليل من السيرو أو

عصير البرتقال

للتزيين

توت

اوراق النعناع

شارلوطا بالفريز

مكونات التحضير

- توضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- يملحن الفريز
- يطرَب الجبن الأبيض مع السكر النصفيل نضيف السكر الفينيل.
- الحليب، الفريز والقشدة الطرية المطرية.
- تذوب الجيلاتين في 3 ملاعق من الماء الساخن ونضيفها إلى خليط الجبن.
- يصفى البسكويت في إطار حلوى ثم يملأ الإطار بالخليط ويدخل للتلاجة حتى يبرد.
- نطرب القشدة الطرية ويزين بها وجه الشارلوط مع حبات الفريز.

المكونات

- بسكويت الملعقة
- 12 مل حليب
- 150 غ سكر ستيده
- 2 أكياس قشدة
- 250 غ فريز
- 5 أوراق جيلاتين
- 300 غ جبن أبيض

التزيين

- 12 مل قشدة طرية
- حبات فريز

قلب بثلاث أنواع الشكلاط

طريقة التحضير

- ◆ يمجّن السكويك المطحون بالزبدة المذوبة ويلبس به قالب التحلوى ثم يدخل للتلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ◆ تطرب القشدة الطرية وتقسّم ثلاث حصص.
- ◆ تطرب الحان الأبيض مع السكر وتقسّم ثلاث حصص.
- ◆ يدرب الشكلاط كل نوع على حدة في حمام مريم.
- ◆ تذوب كل ورقة جيلاتين مع قليل من الماء ونحوها.
- ◆ نأخذ حصة من الجبن نضيف إليها نوع واحد من الشكلاط، ورقة جيلاتين وحصة من القشدة الطرية.
- ◆ يحرر قالب التحلوى من التلاجة ويملأ بالخليط ثم يعاد للتلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ◆ تكرر نفس العملية مع باقي أنواع الشكلاط.
- ◆ للتزيين تطرب القشدة الطرية مع بودرة الكاكاو ويزين بها وجه التحلوى.

المقادير:

- 80 غ بسكويك مطحون
- 40 غ زبدة مذوبة
- مقادير الحشو:
- 200 غ جبن أبيض
- 60 غ سكر صقيل
- 25 سل قشدة طرية
- 3 أوراق جيلاتين
- 80 غ شكلاط أسود
- 80 غ شكلاط بالحليب
- 80 غ شكلاط أبيض

للتزيين:

- قشدة طرية
- بودرة الكاكاو



حلوى بالجبن والفريز

طريقة التحضير

• تخلط البسكويت مع قشرة القرفة ونصف الكمية المذوبة تضاف
الكل جيداً.

• يابس قالب حلوى دائري مغسول بالورق السيلينيونيزي بالبسكويت
المطحون ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

• يطرب الجبن مع السكر الصقيل حتى يصبح أملس ثم نبدأ بإضافة
البعض واحدة تلو الأخرى مع التطريب حتى تتجمع جميع العناصر.

• يصب الخليط في قالب الحلوى الملبس بالبسكويت ثم يدخل للفرن
المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 50 دقيقة.

• يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد.

• تطرب القشدة الطرية مع قطرات من نكهة الفانيليا والسكر
الصقيل.

• يزين وجه الحلوى بالقشدة الطرية وقطع الفريز وتقدم باردة.

ملاحظة :

- يستعمل قالب دائري ذو قطر متحرك.

مقادير البسكويت :

250 غ بسكويت مطحون

100 غ زبدة مذوبة

قشرة قرفة

مقادير الحشوة :

500 غ جبن أبيض

4 بيضات

150 غ سكر صقيل

التزيين :

20 سن قشدة طرية

نكهة الفانيليا

50 غ سكر صقيل

فريز



حلوى باللوز والكركام

طريقة التحضير

- يخلط اللوز، الكركام، السنيطة والقهوة يحتفظ بهم جانبا.
- يغربل الدقيق مع الخميرة والملح.
- في إناء تطرب الزبدة مع السكر المسفيل حتى نحصل على كريمة
- يضاف إليها التفتدة الطرية، البيضنة والدقيق يخلط الكل جيدا
- حتى يصبح العجين منسجما.
- في قالب حلوى دائري قطره 20 سم مدهون بالزبدة ومرشوش
- بالدقيق نصب نصف كمية العجين ثم نزين بنصف كمية خليط
- اللوز ثم تغطى بالنصف الباقي للعجين الذي يزين بدور به باقي خليط
- اللوز.
- ندخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة

المقادير

- 125 غ زبدة
- 15 سل فتدة طرية
- 125 غ دقيق
- 80 غ سكر صنبل
- كيس خميرة كيمياوية
- قيضة ملح
- بيضنة

للترتين

- 50 غ لوز مهرش
- 25 غ سنيطة
- علقة كبيرة قهوة
- سريعة النوبان



حلوى بالشكلاط والمشمش

طريقة التحضير

- يذوب الشكلاط في حمام مريم.
- يطرب أصفر البيض مع العسل بالضرب الكهربائي حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الشكلاط، القشدة الطرية، اللوز والدقيق.
- يطرب البيض الأبيض حتى يصبح كالثلج ثم نضيفه للعجين.
- يصب العجين في قالب حلوى مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.
- تدخل الحلوى لقرون مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة.
- تذوب الزبدة مع العسل ويغسل فيها المشمش مع الحفاظ على شكله.
- تخرج الحلوى من القرون ثم تزين بالشمش العسل.
- يحضر الكراميل بوضع السكر في كسرولة فوق النار حتى يصبح لونه ذهبي.
- يزين به وجه الحلوى وذلك بوضع خطوط من الكراميل فوق الشمش.

المقادير:

- 3 سومات
- 125 غ شكلاط أسود
- 10 سل عسل
- 10 سل قشدة طرية
- 125 غ لوز مهرمش
- 50 غ دقيق

التزيين:

- مشمش مغسل
- 50 غ زبدة
- 50 غ عسل

ملاحظات:

- الكراميل
- 100 غ سنيطة



صارتة بالشكلاط والفرميواز

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى تحصل على كريمة
- تنضيف إليها البهينة والملح يجمع الكل باليد حتى نحصل على
- عجينة متسجمة باليد في الماكينة، الغدازي وندخل الثلاجة لمدة 30
- دقيقة
- يذوب الشكلاط في حمام مريم ثم تضيف إليه القشدة الطرية
- مع التحريك حتى تتسجم مع الشكلاط ثم نضيف الورد
- يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق
- ثم تملأ به قوالب الطرطرات الفردية تنقب بالشوكة وتدخل لفرن
- مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- يصفى الفرميواز في الطرطرات ثم تملأ بالكشاش.
- تقدم الطرطرات باردة مزيّنة بالفرميواز والنعناع.

مقادير العجين:

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر صقيل
- بيضة
- قشدة ملح

الكريمة الشكلاط:

- 200 غ شكلاط أسود
- 15 سل قشدة طرية
- 50 غ لوز محمر ومهرمش
- 200 غ

فرميواز:

الكشاش:

- 50 غ لوز محمر ومهرمش
- 200 غ

فرميواز:

النعناع:

- نعناع
- فرميواز:

طرطة بالليمون الحامض والشكلاط

طريقة التحضير :

♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدهيق حتى نحصل على عجينة منسجمة يلف في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة

♦ يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدهيق ثم تملأ به قوالب الطرطات الفردية تنقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.

♦ في إناء نضع النشا، السكر، قشرة ليمون الحامض، عصير ليمون الحامض والماء يخلط الكل جيدا ويبرغ الخليط في كسرولة ويوضع فوق نار معتدلة.

♦ يترك الخليط فوق النار مع التحريك حتى يصبح ثقيلًا يضاف إليه البيض واحد تلو الأخرى مع التحريك، تزال الكسرولة من فوق النار ثم تضيف الزبدة وتترك تبرد.

♦ يذوب الشكلاط في حمام مريم نضيف إليه القشدة مع التحريك حتى ينسجما ونحصل على كريمة الكناش.

♦ تملأ الطرطات بقليل من الكناش ثم كريمة الليمون الحامض.

♦ يزين وجه الطرطة بقشرة الحامض المحكوة وأوراق الشكلاط.

مقادير العجين :

200 غ دقيق

100 غ زبدة

40 غ سكر صقيل

بيضة

قبصة ملح

كريمة الليمون

الحامض :

18 سل عصير ليمون

الحامض

ملعقة كبيرة قشرة ليمون

الحامض محكوة

40 غ زبدة

6 اصفر البيض

35 سل ماء

250 غ سكر سنيدة

60 غ نشا

كريمة الكناش :

100 غ شكلاط أسود

5 سل قشدة مربية

للتزيين :

أوراق النعناع بالشكلاط

قشرة ليمون الحامض

محكوة



طريقة الإحاص واللوز

طريقة التحضير :

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البسطة والملح نجمع اكل بالدقيق حتى نحصل على عجين منسجم يلف في البلاستيك القداني ويدخل لتلاجة لمدة 30 دقيقة.
- في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البسطة وبودرة اللوز يخلط الكل جيدا.
- يقشر الإحاص ينقسم إلى نصفين ثم يعمل لمدة 5 دقائق في السيرو، يصفى ويقطع كل نصف إحاصة شرائح رقيقة.
- تملأ الطرقات بكريمة اللوز وتزين بنصف إحاصة مقطعة. وتدخل ثفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- عندما تنضج الطرطة يزين وجهها بالناياج.

مقادير العجين :

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر صقيل
- بيضة
- قيصة ملح

كريمة اللوز :

- 100 غ بودرة اللوز
- 100 غ زبدة
- 100 غ سكر صقيل

السيرو :

- 50 غ سكر سفيدة
- 50 غ ماء

للإحاص :

- 500 غ إحاص
- ناياج



طرصلة بالفواكه

طريقة التحضير :

- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدهيق حتى نحصل على عجينة منسجم يلف في البلاستيك الغدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- ♦ يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ثم تملأ به قوالب الطرطرات الفردية تنتقب بالشوكة وتدخل لفورن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ♦ تخلط الكريمة بالتسيير مع القشدة الطرية المطرية وتملأ بها الطرطرات ثم تزين بالفواكه.
- ♦ تذهن الفواكه بالانتهاج.

مقادير العجين :

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر صقيل
- بيضة
- قبصة ملح

للتزيين :

- 200 غ كريم باتسيير
- 10 سل قشدة طرية
- مطربة
- فواكه مشكلة
- نباج

بسكويت السافوا



طريقة التحضير

- ♦ يطرب البيض والسنيطة بالطراب الكهربائي حتى نحصل على خليط أبيض مضاعف الحجم.
- ♦ يغريل الدقيق مع الملح ويضاف لخليط البيض مع التحريك بملعقة خشبية من تحت فوق.
- ♦ يصب الخليط في صفيحة مغطاة بورق السيلفيبريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- ♦ تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 10 دقائق.
- ♦ عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيبريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.

المقادير

- 4 بيضات
- 80 غ سكر سنيطة
- 80 غ دقيق
- قبصة ملح

عجيت جينواز

طريقة التحضير

- ♦ في إناء يطرب البيض مع السكر حتى نحصل على خليط أبيض.
- ♦ نضيف إليه الدقيق المغريل مع الملح بواسطة ملعقة خشبية مع التحريك من تحت فوق.
- ♦ يصب العجين في صفيحة مغطاة بورق السيلفيبريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- ♦ تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- ♦ عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيبريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.

ملاحظة

- يمكن أن ينسم الجينواز بأشياء مختلفة للحصول على:
- جينواز بالشكلام، تغريل 3 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو مع الدقيق
- جينواز بالقهوة، تذوب 2 ملاعق كبيرة من القهوة السريعة الذوبان في 2 ملاعق كبيرة ماء وتضاف للبيض.
- جينواز بالحوامض، تضاف ملعقتين من قشرة الحوامض إلى البيض المطرب مع السكر.
- جينواز باللوز، تعوض 40 غ من الدقيق بـ 40 غ من بودرة اللوز.

المقادير

- 4 بيضات
- 120 غ سكر سنيطة
- 120 غ دقيق
- قبصة ملح

كريم باتسيير



المقادير:

1/2 لتر حليب

4 أصفر البيض

125 غ سكر سنيده

30 غ نشا

20 غ دقيق

فتيلا

طريقة التحضير:

♦ يغلى الحليب.

♦ يطرب أصفر البيض مع السنيده حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الدقيق والنشا ثم يصب عليهم الحليب الساخن يخلط الكل جيدا.

♦ يعاد الخليط فوق النار مع التحريك حتى نحصل على كريمه مخثرة.

ملاحظة:

للحصول على كريم باتسيير بالبيستاش:

- يطلعن 100 غ من البيستاش ويغلى مع الحليب ثم يصفى الحليب قبل إضافته إلى البيض.

- يمكن أن نستعمل روح البيستاش واللون الأخضر

- للحصول على كريم باتسيير بالكريميل نضيف ملعقة كبيرة كريميل إلى كريم باتسيير

- للحصول على كريم باتسيير بالقهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة شهوة

كريمة الشانتي

المقادير:

25 مل قشدة طرية

40 غ سكر صقيل

طريقة التحضير:

♦ تطرب القشدة الطرية مع إضافة سكر شيئا فشيئا مع التطريب للحصول على كريمه شانتي.

♦ يمكن أن تنسم كريمة الشانتي سواء:

- بإضافة روح أي فاكهة مفضلة لدينا

- بإضافة 2 ملاعق من بودرة الكاكاو مع السكر الصقيل

للحصول على كريمه الشانتي بالشكلام.

كريمة الزبدة (1)

طريقة التحضير:

- ♦ في كسرولة نضع السنفدة، الماء، نوضع الكسرولة فوق النار متوسطة حتى نحصل على سبرو درجة حرارته 121
- ♦ يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج نصب عليه السيرو ساخنا مع التطريب حتى نحصل على مورانغ
- ♦ نضيف المورانغ على الزبدة مع التطريب هكذا نحصل على كريمة الزبدة.

ملاحظة:

للحصول على كريمة الزبدة بـ:

- الشكلام نضيف 2 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو
- القهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة من القهوة

المقادير:

- 60 غ أبيض البيض
- 120 غ سكر سنيدة
- 187 غ زبدة
- 2 ملاعق كبيرة ماء

كريمة الزبدة (2)

طريقة التحضير:

- ♦ في كسرولة ينوب السكر في الماء و يترك الكل فوق النار يغلي لمدة 10 دقائق.
- ♦ يطرب أصفر البيض، بيضة وروح الفانيلا مع إضافة السيرو حتى نحصل على خليط أبيض عاقد ثم نستمر في التطريب حتى يبرد الخليط، ثم نضيف عليه قطع الزبدة مع التطريب حتى نحصل على كريمة ملساء ومنسجمة.

المقادير:

- 160 غ سكر سنيدة
- 10 مل ماء
- 1 بيضة
- 2 أصفر البيض
- 250 غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة روح الفانيلا